

Turšija (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** karfiola
- 2 **manje glavice** kupusa
- 500 **g** šargarepe
- 500 **g** krastavaca
- 1 **kg** paradajz paprike
- 1 **kg** zelene paprike šilje
- 1 **kg** paprike Somborke
- 1 **kg** zelenog paradajza

Ostalo:

- **300 g** soli
- **150 g** šecera
- **2 kesice** konzervansa
- **1 kesica** vinobran
- **50 g** biber u zrnu
- **200 ml** sirćetna esencije
- **10 l** vode

Priprema

Sipati 2 l vode u šerpu. Dodati so, šecer, vinobran, konzervans i esenciju. Staviti na ringlu da se kuva. Treba da vri oko 5 minuta odnosno dok se svi sastojci ne istope. U jedan veci sud sipati 8 l vode, a u njega sipati one 2 l prokuvane corbe. Sve lepo izmešati da se sve sjedini i ostaviti tako da se ohladi. Za to vreme u bure za turšiju reati oprano povrce. Kupus iseci na cetiri dela pa složiti i njega zajedno sa ostalim povrccem. Sipati biber u zrnu. Na kraju staviti plasticnu rešetku i jedan veci kamen. Zatim naliti pripremljenom corbom.

Savet

Ja ovako spremam tursiju godimana i uvek mi se lepo održi cele zime, pod uslovom da je povre lepo i zdravo.